



Donauwellen - Muffins

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Glas Schattenmorellen
- 1 Ei(er)
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 80 ml Öl
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise(n) Salz
- 3 EL Kakaopulver
- 2 EL Milch

NÄHRWERT

Calories: 239 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zuerst das Ei, den Zucker, den Vanillezucker, das Öl und die Milch verrühren. Mehl, Backpulver und Salz auf die Eiermischung geben. Unter die Hälfte des Teiges den Kakao und 2 EL Milch mischen.

Den hellen Teig in die Förmchen füllen, mit Kirschen bedecken und den dunklen Teig auffüllen. Im Backofen bei 175°C ca. 20 Minuten backen.